

色味分析

分析機器

ビジュアルアナライザー

視覚でとらえる食品の「見た目」は食欲を大きく左右します。この装置は色・形・大きさといった視覚的な情報を数値化できます。



牛肉や豚肉など精肉や、マグロなど赤身魚(刺身)の色味をビジュアルアナライザーや色差計などで各色味エリアの領域面積(比率)を測定することが可能です。定期的に測定することにより個別品目をビッグデータ化し、お客様の品質管理基準としての運用を支援します。

ビジュアルアナライザー(牛肉)～見た目の違い

